



**A Saint-Emilion depuis toujours
Vigneron depuis des siècles
Sur le terroir de Grand Corbin depuis 1812**

Millésime 2021

**210^{ème} millésime de la famille Despagne sur
le terroir de Grand Corbin
François Despagne, 7^{ème} génération
vinification du 26^{ème} millésime.**

Les dates de début des vendanges :

- 28/09/2021 : Merlot plantes
- 01/10/2021 : Merlot
- 8/10/2021 : Cabernets

Assemblage 2021 :

- 72% Merlot
- 27% Cabernet-Franc
- 1% Cabernet-Sauvignon

Elevage :

- 50% barriques neuves
- 40% barriques d'un an
- 10% amphores

Rendement : 19 hl/ha

Production prévisible : 42 000 bouteilles

Degré alcoolique : 13,40% vol

PH : 3,58

Acidité Totale : 3,05

Fiche technique générale

Propriété familiale depuis 1812

Localisation : nord de l'appellation Saint-Emilion, limitrophe de Pomerol

Appellation : Saint-Emilion Grand Cru

Classement : Grand Cru Classé

Surface : 28,79 hectares

Terroir : argilo-siliceux sur crasse de fer et sables anciens sur argile bleue

Age moyen du vignoble : 38 ans

Encépagement : 75% Merlot, 24% Cabernet-Franc, 1% Cabernet-Sauvignon

Porte-greffes : 101-14, 3309, Riparia

Densité de plantation : 6 000 à 8 000 pieds/ha

Culture du vignoble : par labour ou enherbement, sans aucune utilisation d'herbicide.

Agriculture et vin biologique certifiée par Qualisud FR-BIO-16 (certification en 2013).

Opérations en vert : ébourgeonnage, dédoublage, effeuillages, éclaircissage, échardage

Vendanges : manuelles en cagettes avec 5 tris successifs

Rendement moyen : 35 à 40 hl/ha

Vinification : différentes opérations variables selon les lots parcellaires et le millésime : multiples petits remontages, délestage, pigeage. Température de macération : 28°C.

Mise en bouteille : 21 mois après la récolte

Production annuelle : 70.000 à 100.000 bouteilles selon le millésime

Second vin : Petit Corbin-Despagne